

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Rocca Delle Macie Rubizzo 2018
<b>Vinícola</b>	Rocca Delle Macie
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	DOCG Chianti Colli Senesi (Toscana)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	95% Sangiovese 5% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Agglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Faz-se vinho na **Toscana** desde antes do surgimento do **Império Romano**. Assim, falar-se em famílias com tradição secular produzindo a bebida de *Baco* em **Chianti** é até corriqueiro. Mas também são muitas as belas histórias de apaixonados pelo vinho que por anos, até mesmo décadas, sonharam em comandar suas próprias vinícolas, perpetuando seus nomes através da qualidade de seus rótulos.

O namoro com os vinhedos de Ítalo Zingarelli já datava de anos quando da aquisição da propriedade nomeada **“Le Macie”**. O produtor de filmes de sucesso (talvez você o conheça das películas de *Bud Spencer* e *Terence Hill*) pôde, enfim, realizar seu sonho em **1973**, dando início à história da vinícola de 93 hectares no coração de Chianti. Hoje, quatro décadas e quase 400 hectares adicionados depois, Ítalo, os filhos e a irmã têm nas mãos uma potência de alcance e renome mundial.

Seu **Rubizzo 2018** é um **Chianti sério**, proveniente da **DOCG Colli Senesi**. Aromas de **frutas vermelhas** como **cereja** e **morango** se apresentam em primeiro instante, seguidos por **tomate assado**, notas de **terra molhada** e **couro**, além de **chá-preto**. É um buquê que prende a atenção.

No paladar o caráter frutado se confirma escoltado pela marcação dos taninos na boca, da **acidez vivaz**, que logo se faz presente, e de notas de erva seca, como tomilho. O final é agradável e convidativo. Por vezes pensa-se estar degustando um bom *Rosso di Montalcino*, tamanho o equilíbrio entre sua leveza e o quanto se mostra envolvente e cheio.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas como cereja e morango se apresentam em primeiro instante, seguidos por tomate assado, notas de terra molhada e couro, além de chá-preto

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

#### DESCRIÇÃO

caráter frutado se confirma escoltado pela marcação dos taninos na boca, da acidez que logo se faz presente - e aquece - e de erva seca, como tomilho

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO zuppa toscana, talharim ao sugo, bife à parmegiana, tainha assada na brasa, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral